

Vignerons
createurs

La Vidalière

Rosé, Millésime 2022

AOP Côtes du Rhône

- Les Emblématiques -

Cépages :

Grenache, Mourvèdre

Vinification :

Vendanges nocturnes. Rosée de saignée, débourage statique à froid. Vinification en cuve béton avec maîtrise des températures de fermentation à 15°C. Fermentation alcoolique de 25 jours.

Dégustation :

Robe brillante, d'un rose melon avec des reflets argentés.

Nez fruité et expressif avec des notes de fraises des bois et de petites baies rouges.

Bouche gourmande aux arômes de fruits à chair blanche et avec une belle fraîcheur. Ce vin est à boire dans sa jeunesse.

Accord mets et vins :

À déguster avec des petits farcis provençaux, un tajine au poisson ou en apéritif.

Température de service : 10°-12C

Temps de garde : 1-2 ans

